



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
DEPARTAMENTO DE AQUICULTURA  
CURSO DE ENGENHARIA DE AQUICULTURA

NICHOLAS BALSINI OCAMPO

**ESTÁGIO NA EMPRESA ILHA PESCADOS**

FLORIANÓPOLIS  
2014

NICHOLAS BALSINI OCAMPO

## **ESTÁGIO NA EMPRESA ILHA PESCADOS**

Trabalho apresentado à disciplina AQI 5240 - Estágio Supervisionado II, como parte integrante dos requisitos para obtenção de grau de bacharel em Engenharia de Aquicultura.

Orientador: Prof. Dr. Gilberto José Pereira Onofre de Andrade.

Supervisor: Luis Paulo Buss Effting.

FLORIANÓPOLIS  
2014

## **AGRADECIMENTOS**

A todos os meus familiares e amigos.

À minha namorada, Sanye, por todos os momentos ao meu lado.

Aos meus sócios, Luis e Diego, pela paciência nos meus momentos de ausência.

Ao Professor Gilberto José Pereira Onofre de Andrade pela competência e dedicação.

Aos Professores Luis Henrique Beirão e Cleide Rosana Vieira Batista pela ajuda na confecção do trabalho.

A todos os funcionários do Centro de Ciências Agrárias.

À Jussara Orige Bach Gonçalves.

## **RESUMO**

O presente trabalho trata-se de um relatório de um estágio realizado na empresa Ilha Pescados no período de agosto a dezembro de 2014, como cumprimento do requisito da disciplina de Estágio Supervisionado II, do Curso de Engenharia de Aquicultura da UFSC. O objetivo do estágio foi adquirir conhecimento acerca da comercialização de pescados no atacado e no varejo, além de conhecer os processos internos de logística, manipulação e administração da empresa. O estágio foi realizado em Florianópolis, capital do estado de Santa Catarina, um estado que apresenta um grande potencial para desenvolver bem essa atividade, uma vez que é o maior produtor do Brasil em captura de pescados de forma extrativa, e o maior produtor de moluscos bivalves em regime aquícola. Durante o estágio foi possível participar de todas as atividades da empresa, com ênfase nas áreas de logística, manipulação e vendas. Sendo possível compartilhar os conhecimentos adquiridos durante a graduação com os colaboradores da empresa, auxiliando de algum modo nos processos internos.

**Palavras-chave:** Aquicultura. Logística. Atacado. Varejo. Pescados.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Evolução da produção de moluscos comercializados em Santa Catarina entre 1990 e 2013 (t).....	9
Figura 2: Evolução da produção de camarões comercializados por Santa Catarina entre 2001 e 2013 (t).....	9
Figura 3: Evolução da piscicultura catarinense .....	10
Figura 4: Empório Ilha Pescados.....	12
Figura 5: Produção de pescado (t) nacional da pesca extrativa marinha em 2010 e 2011 discriminada por unidade da federação .....	13
Figura 6: Localização .....	14
Figura 7: Estrutura atacado e varejo .....	14
Figura 8: Armazenamento da captação das chuvas .....	15
Figura 9: Poliestireno para reciclagem .....	16
Figura 10: Câmara de congelamento à -18°C.....	16
Figura 11: Câmaras refrigeradas à -5°C .....	17
Figura 12: Câmara refrigerada à 0°C.....	17
Figura 13: Área de manipulação climatizada .....	18
Figura 14: Ponto de água .....	18
Figura 15: Sala de expedição.....	19
Figura 16: Área das delicatesses.....	20
Figura 17: Expositor com produtos congelados .....	20
Figura 18: Expositor com pescados frescos .....	21
Figura 19: Área de uso misto.....	21
Figura 20: Organograma da empresa Ilha Pescados.....	22
Figura 21: Painel de controle das câmaras frigoríficas.....	27
Figura 22: Possíveis focos de contaminações .....	27
Figura 23: Salmão manipulado e embalado .....	28
Figura 24: Frota da empresa .....	28
Figura 25: Rota com pouca mercadoria.....	29
Figura 26: Fossa séptica .....	30
Figura 27: Resíduos dos pescados saindo da empresa .....	31
Figura 28: Uniforme dos empregados .....	32

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1: Controle dos pescados .....	26
Tabela 2: Rotas e horários dos carros .....	29
Tabela 3: Vendas do mês de outubro de 2014 .....	32
Tabela 4: Produtos comercializados .....	33

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>7</b>
<b>2</b>	<b>CONTEXTUALIZANDO O MERCADO DE PESCADOS E AQUICULTURA ..</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>ANÁLISE DE MERCADO .....</b>	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>EMPRESA .....</b>	<b>12</b>
4.1	LOCALIZAÇÃO .....	13
4.2	ESTRUTURA FÍSICA .....	14
4.3	RESPONSABILIDADE AMBIENTAL .....	15
4.4	ESTOCAGEM DOS PRODUTOS .....	16
4.5	MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS .....	17
4.6	EXPEDIÇÃO DOS PRODUTOS .....	19
4.7	EMPÓRIO .....	19
4.8	ÁREA DE USO MISTO .....	21
4.9	ESTRUTURA ORGANIZACIONAL .....	22
4.10	ADMINISTRATIVO .....	22
<b>5</b>	<b>O ESTÁGIO .....</b>	<b>24</b>
5.1	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS .....	24
5.2	ENTRADA DE PRODUTOS .....	24
5.3	MANIPULAÇÃO .....	25
5.4	LOGÍSTICA .....	28
5.5	LIMPEZA .....	30
5.6	HIGIENE DOS COLABORADORES .....	31
5.7	VENDAS .....	32
<b>6</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>34</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>35</b>

## **1 INTRODUÇÃO**

O presente relatório tem por finalidade documentar a realização de um estágio obrigatório do curso de Engenharia de Aquicultura da Universidade Federal de Santa Catarina, realizado na empresa Ilha Pescados.

Inicialmente será apresentado um contexto geral acerca do ramo de pescados e aquicultura no mundo, para então focarmos no Brasil e, por fim, no estado de Santa Catarina. Posteriormente, o mercado para a produção de pescados e produtos da aquicultura na Grande Florianópolis será analisado brevemente.

Em seguida será apresentada a empresa Ilha Pescados e seus processos: produtivos e de aquisição; administrativos; logísticos; e de atendimento ao cliente, entre outros.

No capítulo seguinte, o estágio propriamente dito será relatado. Serão descritas todas as tarefas das quais o estagiário participou ou que, de algum modo, vivenciou.

No penúltimo capítulo teremos as considerações finais acerca da experiência do estagiário na realização de sua prática, bem como na construção deste relatório, para então, por fim, serem apresentadas as referências utilizadas nas construções teóricas que guiaram a realização deste relatório.



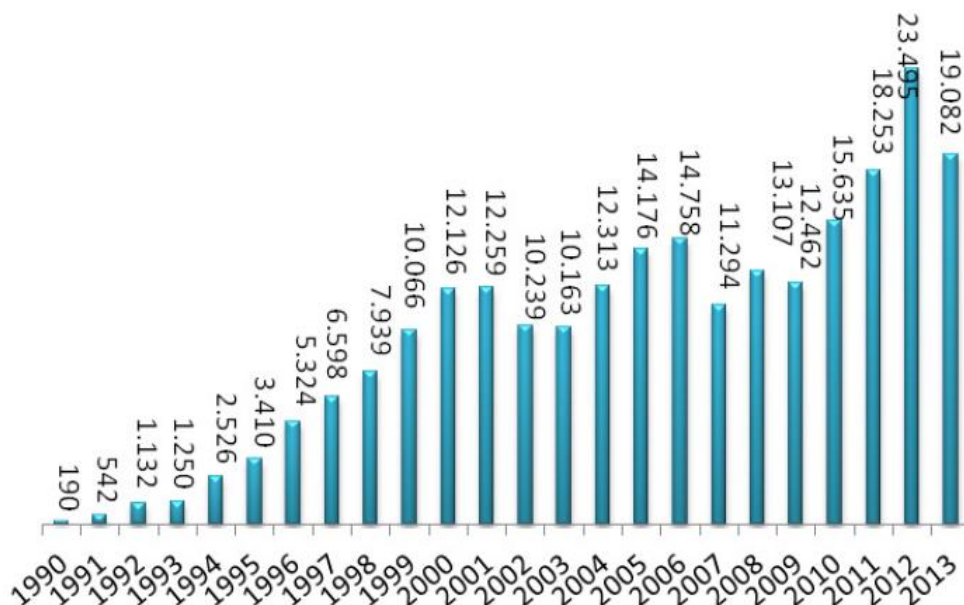
## **2 CONTEXTUALIZANDO O MERCADO DE PESCADOS E AQUICULTURA**

O Brasil é um país de dimensões continentais, tendo uma extensa faixa litorânea de 8,5 mil quilômetros e possuindo 12% de toda a água doce do mundo, distribuída em rios, lagos, açudes e represas, e também apresenta uma das maiores reservas de pescados do mundo. O país produz (pesca extrativa e aquicultura) mais de um milhão de toneladas de pescado por ano, com condições de produzir e oferecer muito mais. Segundo a OMS (Organização Mundial da Saúde), o pescado é a proteína animal mais saudável do mundo, seu consumo recomendado é de 12 kg por habitante/ano. Segundo o MPA (Ministério da Pesca e Aquicultura), o consumo de pescados no Brasil no ano de 2013 foi de 14,5 kg por habitante, número que só reforça o potencial dos pescados no Brasil.

O setor pesqueiro do estado de Santa Catarina desempenha um importante papel na economia do estado, sendo responsável por ser o maior produtor de pescados do Brasil, com 183.770 toneladas, sendo esse o resultado somente da pesca extrativa. Embora seja o maior produtor do Brasil, o estado de Santa Catarina apresentou uma queda na produção de pescados em 2010 de 7,8%, em relação ao total produzido em 2009 (SEBRAE, 2010).

Com o declínio da pesca extrativa, a aquicultura vem se destacando com números significativos, apresentando um grande potencial de crescimento. O estado catarinense é o maior produtor de moluscos bivalves do Brasil. Em números, a malacocultura, no ano de 2013, produziu 19.082.4 toneladas de moluscos bivalves (Figura 1), segundo a Síntese Informativa da Maricultura 2013, da EPAGRI.

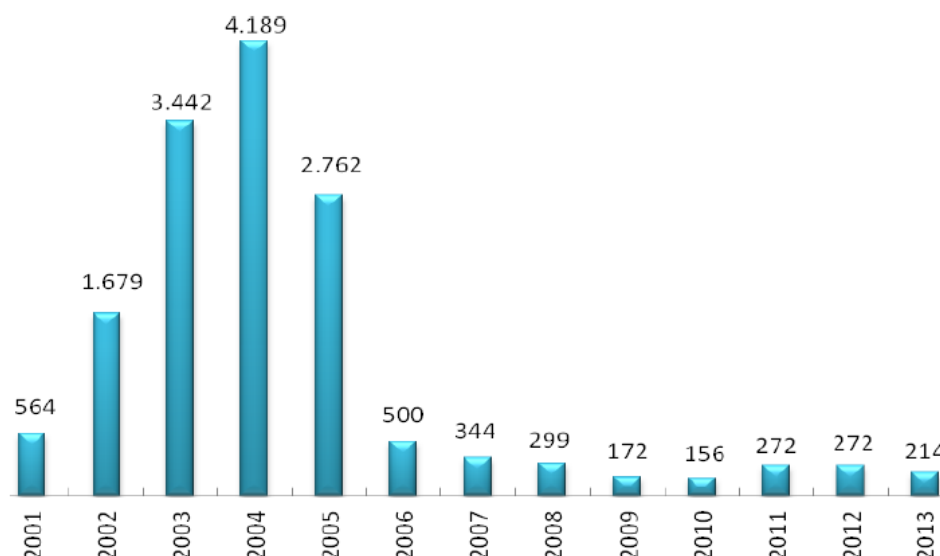
Figura 1: Evolução da produção de moluscos comercializados em Santa Catarina entre 1990 e 2013 (t)



Fonte: EPAGRI (2013).

Santa Catarina já foi um estado promissor na produção de camarões marinhos cultivados, porém devido a um problema causado pelo vírus da mancha branca, a produção baixou drasticamente. No ano de 2013, a produção foi de apenas de 214,9 toneladas (Figura 2), segundo a Síntese Informativa da Maricultura 2013, da EPAGRI.

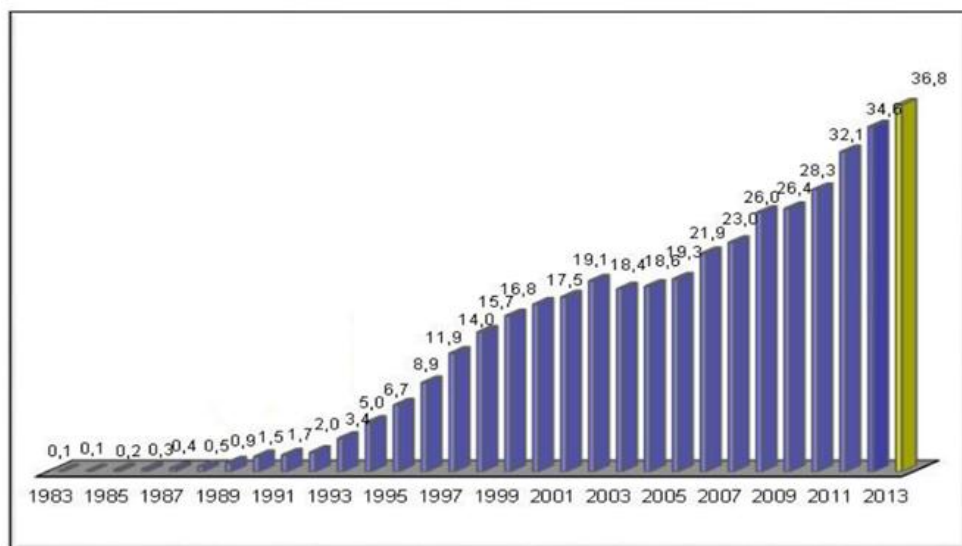
Figura 2: Evolução da produção de camarões comercializados por Santa Catarina entre 2001 e 2013 (t)



Fonte: EPAGRI (2013).

Por último, e não menos importante, a aquicultura continental catarinense contribuiu com 36.801 toneladas de peixes no ano de 2013, segundo o documento de desempenho da piscicultura catarinense de 2014, da EPAGRI.

Figura 3: Evolução da piscicultura catarinense



Fonte: EPAGRI (2014).

Os animais aquáticos cultivados são, em geral, capazes de converter a energia alimentar com eficiência significativamente maior do que suas contrapartidas terrestres. Eles convertem até 2,5 kg de ração para cada kg de biomassa comestível, enquanto que suínos, por exemplo, convertem médias de 5,6 kg e bovinos 10,2 kg (COSTA-PIERCE et al., 2010).

A aquicultura mostra-se como uma importante atividade econômica nas regiões costeiras de diversos países, oferecendo inúmeras oportunidades para contribuir com a redução dos níveis de pobreza, aumentando os índices de empregos e proporcionando um maior desenvolvimento das comunidades, bem como promovendo a redução da exploração de recursos naturais e costeiros a níveis sustentáveis e a produção de alimentos em regiões tropicais e subtropicais (WORLD BANK et al., 2002 apud SEIFFERT, 2003).

Atualmente, a aquicultura representa quase a metade (42,17%) de todo o pescado consumido no mundo, ficando a pesca extrativa com 57,82% (FAO 2014).

### 3 ANÁLISE DE MERCADO

Com a forte expansão e demanda por produtos pesqueiros, está ocorrendo um crescimento em todo o mundo e que já supera a oferta, provocando uma crescente demanda e, até mesmo, a elevação de preço de diferentes tipos de pescado, provenientes da pesca extrativista. As principais razões para o incremento do consumo são: uma grande variação entre países e regiões do mundo no valor total do fornecimento de peixe para consumo humano, refletindo as diferenças de hábitos alimentares e tradições; a disponibilidade de peixes e outros alimentos; preços; níveis socioeconômicos. Deve-se, no entanto, considerar as variações de estações de pesca e o consumo de peixe per capita que pode variar em todos os países (CHAMMAS, 2007).

A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) indica que o consumo anual de pescados deverá aumentar em todo o mundo nos próximos 15 anos, o que permite prever uma rápida expansão de negócios em toda a cadeia produtiva desse ramo.

Segundo o MPA (Ministério da Pesca e Aquicultura) (2014), o consumo de pescados no Brasil no ano de 2013 foi de 14,5 kg por habitante. O IBGE (2014) calcula que a população de Florianópolis em 2014 é de 461.524 habitantes, ou seja, cruzando os dados, existe grande possibilidade de uma procura aproximada de 6.715 toneladas de pescados no ano de 2015.

Verificando alguns dados da ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) (2014), na grande Florianópolis existem cerca de 330 bares e restaurantes. A ABIH (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis) (2014) revela que a grande Florianópolis conta com uma rede hoteleira de 254 hotéis e similares.

Analisando esses dados, podemos concluir que existe um grande mercado já formado, porém em expansão, em busca de bons fornecedores, uma vez que a concorrência no atacado e varejo em Florianópolis ainda é pequena. Atualmente, na região da grande Florianópolis, existem dois tipos de concorrência, a direta e a indireta. A direta são as empresas que competem pelo mesmo mercado e consumidor, que no caso são quatro. A indireta são as empresas que apresentam uma diversidade enorme de produtos, porém não brigam pelo mercado, mas sim pelo consumidor.

#### 4 EMPRESA

A empresa Ilha Pescados iniciou suas atividades em Florianópolis no ano de 2002 e seu diferencial foi trabalhar exclusivamente com restaurantes especializados na culinária japonesa, fornecendo pescados que dificilmente eram encontrados em Florianópolis. Ao longo dos anos, o nome Ilha Pescados se transformou em referência quando se tratava de pescados no atacado, podendo-se dizer que hoje é a principal empresa no comércio de pescados em Florianópolis. Visando aumentar seu mercado e ampliar suas vendas, no ano de 2011, a empresa iniciou as vendas no varejo, com o Empório Ilha Pescados (Figura 4).

Figura 4: Empório Ilha Pescados



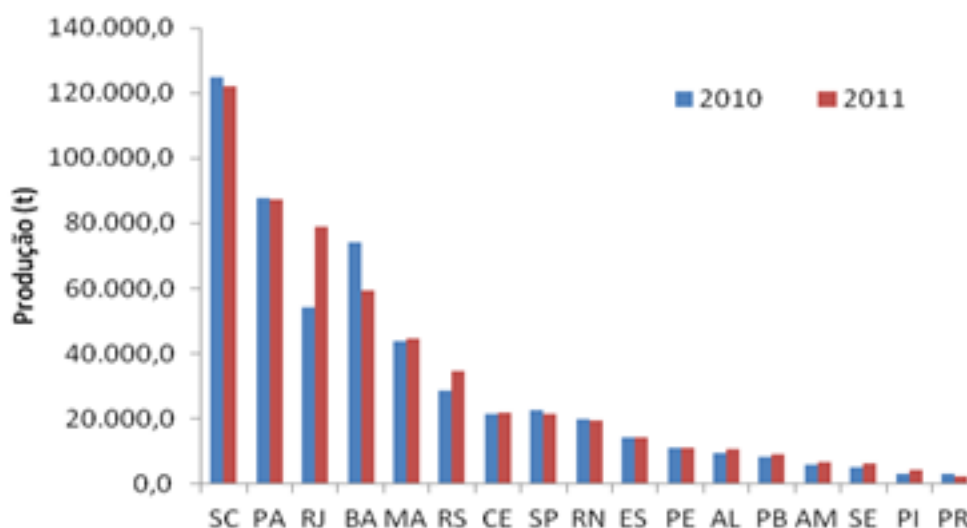
Fonte: Elaborado pelo autor.

É por meio da visão, que uma empresa demonstra onde ela almeja chegar, sendo fundamental para que consiga traçar planos futuros, estabelecer metas e objetivos que possam contribuir para o alcance desses planos definidos (CHIAVENATO, 2010, p. 65). A rigorosidade da qualidade de pescados é um dos pontos fortes que fazem este tipo de comércio se destacar no mercado. Um fator que contribuiu com a variedade e qualidade dos pescados, juntamente com o fortalecimento da marca, está associado a uma parceria da Ilha Pescados com uma das maiores empresas de pescados de Itajaí, principal pólo pesqueiro nacional.

Segundo o BOLETIM ESTATÍSTICO DA PESCA E AQUICULTURA DE 2011 do MPA (2012), o estado de Santa Catarina foi o maior produtor de pescado oriundo da pesca

extrativa marinha, com 121.960,0 toneladas (Figura 5), contribuindo com 22% da produção nacional desta modalidade. Contudo, foi constatado um decréscimo de 2,4% em relação a 2010, quando foram produzidas 124.977,0 toneladas.

Figura 5: Produção de pescado (t) nacional da pesca extrativa marinha em 2010 e 2011 discriminada por unidade da federação



Fonte: Ministério da Pesca e Aquicultura (2012).

#### 4.1 LOCALIZAÇÃO

A empresa está localizada na Rodovia João Paulo, número 1576, no Bairro João Paulo, em Florianópolis (Figura 6). Instalada dentro de um terreno de 934m<sup>2</sup>, a empresa possui uma estrutura que atende tanto o atacado quanto o varejo. Seu projeto foi contemplado para ser prático e útil, uma vez que as duas operações da empresa utilizam a mesma área de estocagem, expedição e manipulação. A Ilha Pescados tem uma posição privilegiada, pois fica em uma esquina, sendo a frente do estabelecimento utilizada para operar o Empório Ilha Pescados e os fundos para a operação de atacado (Figura 7). A escolha do bairro foi traçada pelo perfil do poder aquisitivo dos moradores e por apresentar uma localização estratégica para a logística das entregas, pois fica no meio da Ilha de Santa Catarina e perto das principais rodovias da cidade.





#### 4.3 RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

A empresa entende que a responsabilidade ambiental é fundamental nos dias de hoje, tomando atitudes para diminuir o impacto gerado pela atividade, tais como:

- Captação das águas das chuvas para higienização das caixas, pisos e carros (Figura 8).
- Reciclagem dos produtos como papelão e poliestireno (Figura 9).
- Tratamento de efluentes.
- Descarte correto dos resíduos de pescados.

Figura 8: Armazenamento da captação das chuvas



Fonte: Elaborado pelo autor.



Figura 9: Poliestireno para reciclagem



Fonte: Elaborado pelo autor.

#### 4.4 ESTOCAGEM DOS PRODUTOS

A estrutura da Ilha Pescados tem uma capacidade de estocagem de 30 toneladas, subdividida em quatro câmaras frigoríficas:

- 1 Câmara de congelamento à  $-18^{\circ}\text{C}$  para produtos congelados (Figura 10).
- 2 Câmaras refrigeradas à  $-5^{\circ}\text{C}$  para salmão fresco e atum HG (Figura 11).
- 1 Câmara refrigerada à  $0^{\circ}\text{C}$  para pescados frescos no gelo (Figura 12).

Figura 10: Câmara de congelamento à  $-18^{\circ}\text{C}$



Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 11: Câmaras refrigeradas à -5°C



Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 12: Câmara refrigerada à 0°C



Fonte: Elaborado pelo autor.

#### 4.5 MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS

A área de manipulação dos pescados (Figura 13) apresenta características obrigatórias exigidas pelos órgãos fiscalizadores, tais como paredes, pisos e tetos de cor clara; e pisos e paredes revestidos de material resistente, impermeável e lavável. O piso possui declividade adequada para os líquidos escorrerem até os ralos, impedindo a formação de poças. A área

dispõe de um ponto de água corrente para higienização (Figura 14) e climatização, mantendo a temperatura da sala em 10°C. Os equipamentos e utensílios que entram em contato com os alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores; são resistentes à corrosão, de fácil limpeza e desinfecção.

Figura 13: Área de manipulação climatizada



Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 14: Ponto de água



Fonte: Elaborado pelo autor.

#### 4.6 EXPEDIÇÃO DOS PRODUTOS

Área da empresa destinada ao manejo dos produtos (Figura 15). Esse manejo compreende ao controle de entrada e saídas dos produtos na empresa, pesagem, triagem dos pedidos e verificação da qualidade dos pescados. O ambiente possui todas as características da manipulação, todavia não é feito nenhum beneficiamento nos produtos.

Figura 15: Sala de expedição



Fonte: Elaborado pelo autor.

#### 4.7 EMPÓRIO

O empório apresenta um espaço amplo com conceito de boutique, apresentando uma linha completa de delicatesses (Figura 16), onde todos os produtos congelados estão ao alcance dos clientes em expositores (Figura 17). Além dos congelados, o empório disponibiliza o tradicional expositor com os pescados frescos (Figura 18).

O conceito de boutique vem a agregar nas vendas dos pescados, uma vez que o cliente não precisa ir a outros lugares para comprar o restante dos ingredientes para um almoço ou um jantar. O empório possui uma grande variedade de produtos, são mais de cem itens entre massas, vinhos, temperos, molhos e sobremesas.



Figura 16: Área das delicatesses



Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 17: Expositor com produtos congelados



Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 18: Expositor com pescados frescos



Fonte: Elaborado pelo autor.

#### 4.8 ÁREA DE USO MISTO

Recentemente foi construída uma edificação (Figura 19) nos fundos do terreno, com cinco salas, três delas destinadas às funções administrativas da empresa, uma destinada ao vestiário dos empregados e outra destinada à cozinha.

Figura 19: Área de uso misto



Fonte: Elaborado pelo autor.

#### 4.9 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

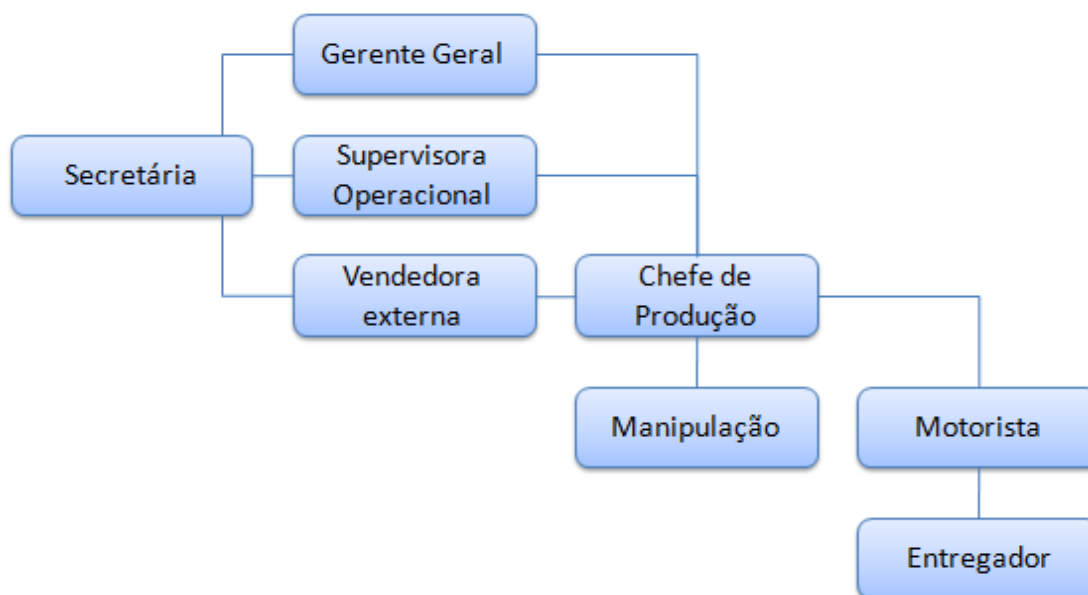
A missão organizacional está no centro da hierarquia das metas da organização e é a razão da sua existência. Ela descreve os valores da organização e a sua razão de ser, servindo como base para o desenvolvimento de todas as metas e planos, conduzindo a organização para onde ela precisa ir (DAFT, 1999, p. 128).

A Ilha Pescados apresenta características de uma estrutura formal, baseada no fluxo de autoridade descendente, sendo que a comunicação é totalmente vertical. Todas as decisões são tomadas pelo gerente geral, no caso o proprietário, e repassadas para supervisora operacional, que define as ações do dia e repassa aos demais colaboradores.

É importante que os colaboradores conheçam os objetivos organizacionais e a visão organizacional para que possam contribuir para o futuro da organização, ajudando-a a alcançar seus objetivos definidos (CHIAVENATO, 2005, p. 32).

Atualmente a empresa conta com um quadro de 11 funcionários, distribuídos conforme o organograma apresentado a seguir (Figura 20).

Figura 20: Organograma da empresa Ilha Pescados



Fonte: Elaborado pelo autor.

#### 4.10 ADMINISTRATIVO

O assistente Administrativo é o responsável por recepcionar e prestar serviços de apoio a clientes e fornecedores, realizando atividades de rotina administrativa, além de emitir

notas e realizar o arquivamento de documentos.

O supervisor de produção é o responsável por coordenar o operacional da empresa, realizando o atendimento a clientes e fornecedores, bem como a conferência dos produtos e gestão do RH.

O gerente geral elabora os planos estratégicos das áreas de comercialização, marketing e comunicação da empresa, e também gerencia rotinas administrativas, como atividades financeiras, contas a pagar e a receber.



## 5 O ESTÁGIO

### 5.1 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Durante o estágio, foi possível participar de todas as atividades da empresa. O planejamento das atividades foi desenvolvido a fim de ter uma experiência em todos os setores da empresa. A seguir serão apresentados os principais processos no quais se deram as atividades durante o estágio.

### 5.2 ENTRADA DE PRODUTOS

É um processo que ocorre diariamente, visando sempre haver uma excelência em pescados frescos. O baixo estoque faz um giro maior das mercadorias, oferecendo assim produtos sempre novos, premissa básica para bons pescados.

Os produtos congelados apresentam uma logística um pouco diferente. O fato de serem produtos beneficiados com prazo de validade maior, ajuda na operação de estocagem, oferecendo produtos de qualidade em qualquer época do ano.

Durante o processo de entrada, o produto segue um fluxo natural dentro da empresa:

**1) Recepção:** observam-se as condições de acondicionamento, temperatura, limpeza e propriedades organolépticas de cada espécie/produto.

Um teste simples e muito utilizado para avaliar o frescor do pescado consiste na pressão dos dedos sobre a carne do pescado. Se a carne demorar ou não retornar à posição original é porque o pescado já se encontra em algum estado de deterioração. A carne do pescado deve ser elástica e firme.

**2) Pesagem:** conferir o peso do produto mantendo-o o menor tempo possível fora da temperatura ideal de conservação. No caso do salmão, é conferido somente o número total de caixas, uma vez que ele vem lacrado do Chile e com o peso indicado na caixa. Somente é feita uma amostragem e verificado se os valores conferem.




**3) Armazenagem:** os produtos são armazenados e acondicionados de maneira adequada, respeitando o princípio PEPS (primeiro que entra é o primeiro que sai).

### 5.3 MANIPULAÇÃO

Segundo ABRAS (Associação Brasileira de Supermercados) (2014), garantir a qualidade dos produtos é um dever de todo profissional que atua na cadeia produtiva de alimentos. Toda manipulação do pescado deve sempre ser feita observando-se os princípios das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. São procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, e incluem a higienização de instalações, equipamentos e utensílios, o manejo de resíduos, a saúde dos manipuladores, o controle integrado de pragas, entre outros.

A alta perecibilidade dos pescados faz da manipulação um processo indispensável na estrutura da empresa, controlando todos os parâmetros de qualidade e seleção de produtos (Tabela 1).

Tabela 1: Controle dos pescados

Pescado Fresco		Pescado Deteriorado
Pele brilhante, umida, tonalidade viva, sem lacerações		Pele palida e sem brilho
Muco ausente. Quando característico da espécie, deve ser aquoso		Muco presente ou com espessura aumentada
Escamas unidas entre si, fortemente aderidas à pele, translúcidas e com brilho		Escamas soltam-se facilmente, são opacas e sem brilho
Carne firme, elástica e aderida aos ossos		Carne leitosa, amarelada e com má aderência aos ossos
Opérculo (membrana que reveste guelras) rígido, deve oferecer resistência à sua abertura		Opérculo não oferece resistência à abertura
Guelras roseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes. Ausência ou discreta presença de muco translúcido		Guelras pálidas e/ou com presença de muco intenso e espesso
Órgãos internos bem definidos; odor suave		Órgãos internos manchados; odor ácido
Olhos salientes, transparentes e brilhantes		Olhos fundos, opacos e sem brilho
Odor suave ou ausente		Odor intenso, desagradável, característico de alteração

Fonte: ABRAS (2014).

Nessa área existem manuais que são aplicados constantemente ao longo do dia. Entre eles podemos destacar o monitoramento de temperatura de todas as câmaras (Figura 21), o monitoramento da qualidade dos pescados, a higienização das áreas e dos objetos e o controle de contaminações externas.

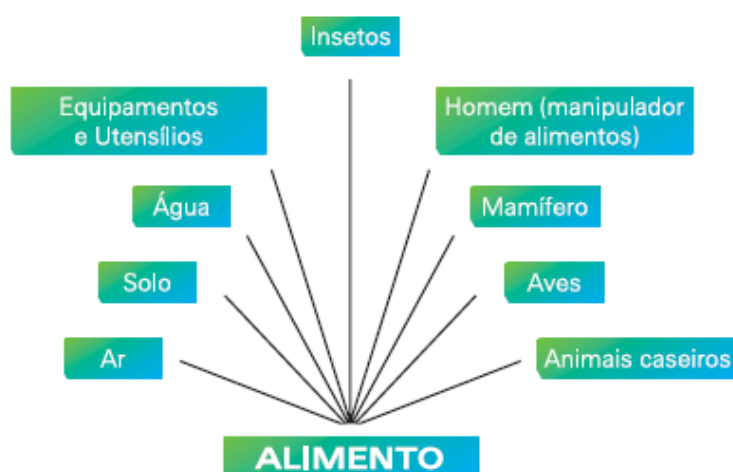
Figura 21: Painel de controle das câmaras frigoríficas



Fonte: Elaborado pelo autor.

Na manipulação existe um rígido controle em relação a contaminações (Figura 22), sendo que elas podem ser microbiológicas (bactérias, fungos, vírus e parasitas), físicas (cabelo, pedra, prego) ou químicas (produtos de limpeza).

Figura 22: Possíveis focos de contaminações



Fonte: ABRAS (2014).

O fluxo de saída dos produtos segue o princípio PEPS, evitando que produtos antigos permaneçam na câmara, com isso há uma renovação constante do estoque. A área da logística trabalha diretamente com a manipulação, onde todos os pedidos são separados, manipulados e embalados (Figura 23)

Figura 23: Salmão manipulado e embalado



Fonte: Elaborado pelo autor.

#### 5.4 LOGÍSTICA

Ferramenta fundamental para o planejamento de entrada e saída de produtos da empresa. Hoje a empresa conta com três veículos para as entregas. Todavia, utiliza somente dois (Figura 24), deixando um de reserva caso ocorra problemas. A parte do atacado possui cerca de 150 clientes, distribuídos na sua maioria na Grande Florianópolis. A empresa costuma trabalhar com pedidos programados (Tabela 2) com o mínimo de um dia de antecedência. Os pedidos diários ficam na espera de disponibilidade de carro e rota.

Figura 24: Frota da empresa



Fonte: Elaborado pelo autor.

Tabela 2: Rotas e horários dos carros

<b>Carro</b>	<b>Saída</b>	<b>Rota</b>	<b>Frequência</b>
<b>1</b>	08:00	Centro – Trindade	Todos os Dias
<b>2</b>	09:00	Continente	Todos os Dias
<b>1</b>	10:30	SC 401 – Norte da Ilha	Todos os Dias
<b>2</b>	13:30	Centro Continente	Todos os Dias
<b>1</b>	14:00	Lagoa – Campeche	Todos os Dias

Fonte: Elaborado pelo autor.

Um desafio diário na empresa é otimizar a saída dos carros com o máximo de mercadoria (Figura 25), ganhando tempo, economizando combustível e liberando o carro para futuras entregas fora de rota. Outro desafio encontrado na logística está relacionado aos atrasos decorrentes de trânsito intenso e devolução de produto. No período do estágio, criamos um controle de qualidade a fim de verificar a qualidade dos produtos antes de saírem para as entregas, apesar de se perder um tempo inicial no controle das mercadorias, evita-se uma nova entrega, com isso economiza-se combustível e disponibiliza os carros para novas entregas. Problemas assim costumavam quebrar a logística das entregas, uma vez que o mesmo carro teria que fazer a mesma rota novamente para entregar apenas para um cliente. Sendo que muitos clientes, além de programarem os pedidos, programam o horário em que deve ocorrer a entrega, devido a isso, a logística do atacado precisa ser perfeita.

Figura 25: Rota com pouca mercadoria



Fonte: Elaborado pelo autor.



## 5.5 LIMPEZA

É uma atividade extremamente importante desenvolvida dentro da empresa, decorrente da grande manipulação diária de pescados. O layout da empresa facilita essa função, com pontos de água em todos os ambientes, caimento dos pisos para grandes ralos e estruturas de fácil limpeza. Toda água destinada à limpeza das áreas, bem como das caixas e dos carros é proveniente da captação da chuva.

A cada processo finalizado na manipulação, ocorre a higienização do espaço com água corrente, sendo que ao final de cada expediente ocorre uma limpeza mais pesada com cloro e detergente neutro. Os mesmos cuidados também são tomados com as câmaras refrigeradas, que diariamente são lavadas e higienizadas, com exceção da câmara de congelamento que não precisa dos mesmos cuidados, porém, sua limpeza ocorre a cada dois meses.

Segundo a legislação vigente, a atividade que envolve manipulação de pescados requer um cuidado especial com os efluentes lançados. Situação que ocorre na empresa, o sistema de fossa fechada (Figura 26) evita que efluente seja descartado sem o cuidado adequado.

Figura 26: Fossa séptica



Fonte: Elaborado pelo autor.

A limpeza da fossa é feita a cada dois meses por uma empresa especializada em efluentes a tratar. Os resíduos dos pescados também têm destino certo na empresa, eles são armazenados na câmara fria. Os resíduos (Figura 27) são levados três vezes por semana para

um ponto de coleta no sul da ilha e seu destino final é virar farinha de peixe.

Figura 27: Resíduos dos pescados saindo da empresa



Fonte: Elaborado pelo autor.

Os cuidados com a limpeza e descarte correto dos resíduos são de extrema importância devido ao odor, pois em torno do estabelecimento todas as edificações são residenciais, o que requer que esse cuidado seja redobrado, principalmente nos meses de calor.

## 5.6 HIGIENE DOS COLABORADORES

A higiene é fundamental para propiciar um ambiente de trabalho saudável, assegurando aos clientes produtos de qualidade. Anualmente, todos os colaboradores da empresa, passam por um treinamento de boas práticas onde atualizam seus conhecimentos. O contato direto do manipulador com os pescados, obriga-o a ter uma higiene impecável com as mãos. É obrigatória a higienização sempre que se chega ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar em materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

Os uniformes são padronizados seguindo os manuais de boas práticas (Figura 28) e apresentam cor clara, sem bolso acima da cintura e os calçados são fechados e antiderrapantes. Os empregados utilizam aventais plásticos, luvas de borracha/inox e touca para o cabelo na área de manipulação. Não é permitido o uso de adornos nas áreas internas da empresa, bem como os objetos pessoais, que devem ser deixados no vestiário.



Figura 28: Uniforme dos empregados



Fonte: Elaborado pelo autor.

Os manipuladores com lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

## 5.7 VENDAS

Atualmente o principal mercado da empresa no atacado ainda é o segmento japonês, para o qual disponibiliza os seus principais produtos, tais como, atum, camarão, peixe branco, salmão e polvo.

Tabela 3: Vendas do mês de outubro de 2014

<b>Produto</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor</b>
<b>Salmão</b>	18 toneladas	R\$ 380.000,00
<b>Atum</b>	2.4 toneladas	R\$ 74.000,00
<b>Peixe Branco</b>	1.3 toneladas	R\$ 28.000,00
<b>Camarão</b>	480 kg	R\$ 18.000,00
<b>Polvo</b>	284 Kg	R\$ 8.900,00

Fonte: Elaborado pelo autor.

Hoje a aquicultura não é mais uma promessa, e sim uma realidade. Boa parte dos produtos comercializados (Tabela 4) no estabelecimento provém da aquicultura, como salmão, tilápia e camarão. O constante fornecimento da aquicultura confere tranquilidade à operação, diferente da pesca extrativa, que hoje tem sérios problemas de estoque, defesos e sazonalidade das espécies.

Tabela 4: Produtos comercializados

<b>Produto</b>	<b>Produto</b>	<b>Produto</b>
Salmão Inteiro	Camarão Rosa 0/10	Vieira
Filé de Salmão	Camarão Rosa 10/20	Ova de Capelim
Filé de Salmão Cong.	Camarão Rosa 20/45	Polvo G
Atum 0/10 Kg	Camarão Rosa 45/50	Polvo M
Atum 10/20 Kg	Camarão Vannemei	Polvo Chileno
Atum 20/Up Kg	Camarão Colinha	Polvo Espanhol
Filé de Atum Cong.	Camarão Miolo	Salmão defumado
Filé de Dourado	Camarão Vannemei G	Haddock defumado
Filé de Abrotea	Linguado	Mexilhão cozido
Filé de Merluza	Filé de Linguado	Mexilhão
Filé de Pescada	Anchova Negra	Garoupa inteira
Filé de Linguado	Lula efumada	Garoupa em posta
Filé de Tilápia	Filé de Lagosta	Olhete
Tilápia Inteira	Lagosta	Pargo
Lula Anel nacional	Bacalhau Salgado	Robalo
Lula Anel importada	Bacalhau Lombo	Atum HG
Lula Tubo importada	Bacalhau Dessalgado	Tentáculos de Lula
Lula Tubo nacional	Bacalhau desfiado	Tentáculos de Polvo
Tentáculo de Lula	Carne de Siri	Atum congelado

Fonte: Elaborado pelo autor.

É importante lembrar que os pescados comercializados na empresa são produto de atividade sustentável, estando assim a empresa de acordo com as leis ambientais em vigência. A sazonalidade, devido a defesos (algumas espécies têm a pesca suspensa em períodos do ano), é um problema contornado com outros pescados similares. A empresa sempre exige o tamanho mínimo para cada espécie e não trabalha com pescados que estão proibidos ou na lista de animais em extinção.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A oportunidade de realizar um estágio dentro de uma área que é estudada no curso de graduação e, o mesmo tempo, é tão desconhecida para a maioria dos graduados, faz pensar, que talvez seja uma possível área de atuação para o engenheiro de aquicultura aqui em Florianópolis.

Nossas vidas são o somatório de nossas decisões, seja na esfera dos negócios, seja na vida pessoal. Frequentemente, como decidimos é tão importante quanto o que decidimos. Decidir muito rápido pode ser desastroso. Demorar muito pode significar oportunidades perdidas. Porém, o crucial é que nós temos que decidir (SAATY, 2001).

Durante o período do estágio foi possível aplicar conhecimentos adquiridos no curso de maneira prática a fim de melhorar processos na empresa. O mercado da empresa está consolidado e em plena expansão. Além das boas vendas no atacado, a empresa está apostando em um delivery para o varejo, com uma interface de e-commerce, um diferencial que somente eles têm. Nos outros serviços, os concorrentes até disponibilizam a mesma linha de produtos, porém não na mesma qualidade e quantidade. A empresa vem se destacando e focando na comercialização de salmão na grande Florianópolis, oferecendo um produto de excelente qualidade com um preço abaixo do mercado. Esse foco surge devido à nova política da empresa, que atualmente compra salmão direto do Chile com a finalidade de eliminar os intermediários. Um desafio futuro para a empresa está relacionado com a alta do dólar, uma vez que seu principal produto, o salmão, é cotado em dólar.

Um problema não comentado nos tópicos, porém de extrema importância, é a alta inadimplência no atacado, chegando a quase 20% dos clientes. Esse talvez seja um dos problemas muito complicados de serem resolvidos, pois essa inadimplência é decorrente dos boletos e dos prazos, sendo que no atacado muitos clientes compram mais de 10 mil reais por semana, impossibilitando uma cobrança à vista.

Diante das pesquisas realizadas para a confecção deste relatório, foi visível notar o aumento no consumo de pescados no país e possibilidades reais desse número só vir a aumentar. O grande potencial do Brasil, decorrente do seu poder hídrico, torna-o uma grande promessa para produção de pescados, havendo então a necessidade de canais para o escoamento dessa produção.

## REFERÊNCIAS

- ABIH. Associação Brasileira de Indústria de Hotéis de Santa Catarina. Disponível em: <<http://abih-sc.com.br/>>. Acesso em: 7 nov. 2014.
- ABRAS. Associação Brasileira de Supermercados. Disponível em: <[http://www.abrasnet.com.br/pdf/cartilha\\_pescado.pdf](http://www.abrasnet.com.br/pdf/cartilha_pescado.pdf)>. Acesso em: 8 nov. 2014.
- ABRASEL. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Santa Catarina. Disponível em: <<http://sc.abrasel.com.br/index.php/associados>>. Acesso em: 7 nov. 2014.
- BRASIL. MPA. Ministério da Pesca e Aquicultura. **Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura**. Disponível em: <<http://www.mpa.gov.br>>. Acesso em: 7 nov. 2014.
- CHAMMAS, Marcelo Acácio. **Status da Aquicultura no Mundo e no Brasil**. Disponível em: <<http://biblioteca.sebrae.com.br>>. Acesso em: 7 nov. 2014.
- CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
- CHIAVENATO, Idalberto. **Comportamento organizacional**: a dinâmica do sucesso das organizações. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
- COSTA-PIERCE et al. **Responsible use of resources for sustainable aquaculture**. Expert Panel Chapter presented at FAO Global Conference on Aquaculture: Farming the Waters for People and Food. Phuket, Thailand, p. 22-25, Setember, 2010.
- CARVALHO, R. A. P. L. F.; LEMOS, D. Fatos e figuras: aquicultura e consumo de carnes no Brasil e no mundo. In: **Panorama da Aquicultura**, v.19, n. 120, p. 46-49, jul/ago 2010.
- DAFT, Richard L. **Administração**. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999.
- EPAGRI. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. **Desempenho Catarinense na Piscicultura de Água Doce 2014**. Disponível em: <<http://www.epagri.sc.gov.br/wp-content/uploads/2013/08/Desempenho-da-Piscicultura-Catarinense-2014.pdf>>. Acesso em: 9 nov. 2014.
- EPAGRI. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. **Síntese Informativa da Maricultura 2013**. Disponível em: <[http://www.epagri.sc.gov.br/wp-content/uploads/2013/08/Sintese\\_informativa\\_da\\_maricultura\\_2013.pdf](http://www.epagri.sc.gov.br/wp-content/uploads/2013/08/Sintese_informativa_da_maricultura_2013.pdf)>. Acesso em: 9 nov. 2014.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=420540>>. Acesso em: 9 nov. 2014.
- FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **World aquaculture production by species groups**. Disponível em: <[http://fao.org/FI/CDrom/CD\\_yearbook\\_2009/root/aquaculture/b1.pdf](http://fao.org/FI/CDrom/CD_yearbook_2009/root/aquaculture/b1.pdf)>. Acesso em: 20 jun. 2014.

GOOGLE. **Google Maps**. Disponível em: <<https://maps.google.com.br>>. Acesso em: 9 nov. 2014.

SAATY, T. L. **Decision making with dependence and feedback**: the Analytic Network Process. 2. ed. Pittsburgh, USA: RWS, 1996.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresa. **Ideia de Negócios** – Como montar uma peixaria. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-uma-peixaria>>. Acesso em: 9 nov. 2014.

SEIFFERT, Walter Quadros. **Modelo de planejamento para a gestão territorial da carcinicultura marinha**. 230 f. 2003. Tese (Doutorado)– Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico, Programa de Pós-Graduação em Engenharia Civil, Florianópolis, SC, 2003.

WORLDOMETERS. **Estatística do mundo em tempo real**. Disponível em: <<http://www.worldometers.info/br/>>. Acesso em: 9 nov. 2014.